

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ТО "БМТ"

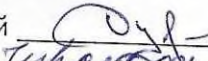



" 24 " октября 2023 г.

Е.А.Косинова

МЕНЮ

Столовая ГПОУ ТО "БМТ"

Наименование блюд	Цена	Выход	Ккалл.
Завтрак (обучающиеся СПО, ППО)			
Булочка " Дорожная "	8,32	1/60	205,0
Компот из сухофруктов	1,77	1/100	56,90
Итого:	10,09		
Обед (обучающиеся СПО, ППО)			
Плов мясной	23,01	34/150	384,90
Компот из сухофруктов	1,78	1/100	56,90
Хлеб ржаной	1,73	1/35	72,10
Итого:	26,52		
Всего за день	36,61		

Зав.столовой  М.В.Дулимова
Повар  М.А.Чурсина
Бухгалтер  Л.Н.Полухина
Мед.работник  О.В.Безпалова






Утверждаю:
директор ЦПОУ ТО «БМТ»
Е.А. Косинова

М Е Н Ю
ГПОУ ТО «БМТ»
на 24 октября 2023 Г обучающиеся дети сироты СПО,ППО

Завтрак			
Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Масло сливочное	10-86	20	132,2
Сырники из творога с вареньем	57-69	200/20	432,65
Кофейный напиток с молоком	8-04	200	118,69
Хлеб пшеничный	8-71	100	240,0
Итого	85-30		923,54
Обед			
Салат из моркови с зеленым горошком	8-44	100	123,76
Рассольник ленинградский с мясом и с смет.	25-17	250/35/10	249,7
Рыба запеченная в омлете	82-61	200/40	258,0
Картофельное пюре	10-77	200	213,94
Компот из чернослива	8-04	200	91,98
Хлеб ржаной	4-95	100	204,0
Хлеб пшеничный	4-36	50	120,0
Итого	144-34		1261,38
Полдник			
Суп молочный рисовый	29-32	500	371,36
Хлеб пшеничный	4-36	50	120,0
Яблоко свежее	13-17	270	141,0
Сочни с творогом	13-13	1/60	234,34
Итого	59-98		866,7
Ужин			
Салат витаминный	5-00	100	141,94
Макаронник с мясом и маслом сливочным	81-60	270/10	591,0
Сок	8-98	200	86,0
Хлеб ржаной	2-52	51	102,0
Хлеб пшеничный	8-71	100	240,0
Итого	106-81		116,94
2-й Ужин			
Йогурт питьевой	26-47	250	126,25
Печенье песочно сливочное	26-21	100	536,30
Шоколад	53-78	60,0	318,0
	106-46		980,55
ИТОГО	502-89		5193,11

Зав.столовой:
Повар:
Бухгалтер:

 Шувалова Н.В.
 Фонарева А.В.
 Конохова Е.С.